

ЛУЧШИЕ  
КУЛИНАРНЫЕ  
ИДЕИ

# ДЖЕМЫ И ЖЕЛЕ



Москва  
АСТ  
Минск  
ХАРВЕСТ  
2005

УДК 641.4  
ББК 36.991  
Д 40

Серия основана в 2004 году

*Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.*

Д 40 **Джемы и желе.** – М.: ООО «Издательство АСТ», Мн.: ООО «Харвест», 2005. – 32 с.: ил. – (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 985-13-2687-9 (ООО «Харвест»)

ISBN 5-17-013617-X (ООО «Издательство АСТ»)

Фрукты и ягоды – это настоящая кладовая витаминов и питательных веществ, поэтому каждой хозяйке будет полезно знать разные способы их переработки. В книге предложено множество рецептов приготовления джемов и желе из различных ягод и плодов. Воспользуйтесь рецептами этой книги – аромат и вкус лета будет с вами всю зиму.

Для широкого круга читателей.

**УДК 641.4**  
**ББК 36.991**

ISBN 985-13-2687-9 (ООО «Харвест»)  
ISBN 5-17-013617-X (ООО «Издательство АСТ»)

© ООО «Харвест», 2005

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ДЖЕМЫ</b> ..... 3	ДЖЕМ ИЗ ГРУШ ..... 9
ДЖЕМ АБРИКОСОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ ..... 3	ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ ..... 9
ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ ПО-СЛОВАЦКИ ..... 3	ДЖЕМ ИЗ ЖИМОЛОСТИ ..... 9
ДЖЕМ АССОРТИ ..... 3	ДЖЕМ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ
ДЖЕМ ВИНОГРАДНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ ..... 3	И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ..... 10
ДЖЕМ ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ ..... 4	ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ..... 10
ДЖЕМ ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ ..... 4	ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (I) ..... 11
ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ ..... 4	ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА (II) ..... 11
ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ	ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА
С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ ..... 4	И ВИШНИ ..... 11
ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ С КРЫЖОВНИКОМ ..... 5	ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА
ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ..... 5	И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ..... 11
ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ	ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ (I) ..... 11
НА КРЫЖОВЕННОМ СОКЕ ..... 5	ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ (II) ..... 12
ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НА СОКЕ	ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ ПО-ПОЛЬСКИ ..... 12
КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ..... 5	ДЖЕМ ИЗ МАЛИНЫ ПО-ЧЕШСКИ ..... 12
ДЖЕМ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ	ДЖЕМ ИЗ ОБЛЕПИХИ ..... 12
НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ ..... 5	ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ ..... 13
ДЖЕМ ИЗ АБРИКОСОВ ..... 6	ДЖЕМ ИЗ РЯБИНЫ И ЯБЛОК ..... 13
ДЖЕМ ИЗ АКТИНИДИИ (I) ..... 6	ДЖЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
ДЖЕМ ИЗ АКТИНИДИИ (II) ..... 6	В ДУХОВОМ ШКАФУ ..... 13
ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ ..... 6	ДЖЕМ ИЗ СЛИВ (I) ..... 13
ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА И ОБЛЕПИХИ ..... 6	ДЖЕМ ИЗ СЛИВ (II) ..... 14
ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА	ДЖЕМ ИЗ СЛИВ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ..... 7	В ДУХОВОМ ШКАФУ ..... 14
ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА ..... 7	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРЕШНИ ..... 14
ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА И ЯБЛОК ..... 7	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ (I) ..... 14
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ ..... 8	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ (II) ..... 15
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ ПО-СЛОВАЦКИ ..... 8	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ С МОРКОВЬЮ ..... 8	С КЛЮКВЕННЫМ СОКОМ ..... 15
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ ..... 8	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (I) ..... 15
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ СО СВЕКЛОЙ ..... 9	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (II) ..... 15
ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ СО СЛИВОЙ ..... 9	ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ПО-ЧЕШСКИ .....	16	ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИЧНОГО СОКА .....	23
ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ .....	16	ЖЕЛЕ ИЗ КАЛИНЫ .....	23
ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ И АЙВЫ .....	16	ЖЕЛЕ ИЗ КИЗИЛА (I) .....	24
ДЖЕМ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ .....	16	ЖЕЛЕ ИЗ КИЗИЛА (II) .....	24
ДЖЕМ ИЗ ЯБЛОК .....	17	ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА .....	24
ДЖЕМ КИЗИЛОВЫЙ .....	17	ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ .....	24
ДЖЕМ КЛУБНИЧНЫЙ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ .....	17	ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ВИШНЕВЫМ ЛИСТОМ .....	25
ДЖЕМ ЧЕРЕШНЕВО-ВИШНЕВЫЙ .....	18	ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ВИШНЕЙ .....	25
ДЖЕМ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ .....	18	ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ПРЯНОСТЯМИ .....	25
ДЖЕМ ЯБЛОЧНО-СЛИВОВЫЙ .....	18	ЖЕЛЕ ИЗ ЛИМОНОВ .....	25
ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ .....	18	ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ .....	26
ДЖЕМ ЯБЛОЧНЫЙ С ЯГОДАМИ .....	18	ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ .....	26
<b>ЖЕЛЕ .....</b>	<b>19</b>	ЖЕЛЕ ИЗ РЯБИНЫ .....	26
ЖЕЛЕ АБРИКОСОВОЕ .....	19	ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВ .....	26
ЖЕЛЕ-ВАРЕНЬЕ БОЛГАРСКОЕ .....	19	ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНИЧНОГО СОКА .....	27
ЖЕЛЕ-ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ .....	19	ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (I) .....	27
ЖЕЛЕ-ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНИКИ .....	19	ЖЕЛЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ (II) .....	27
ЖЕЛЕ ВИНОГРАДНОЕ ПО-ГРУЗИНСКИ .....	20	ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК (I) .....	27
ЖЕЛЕ ИЗ АБРИКОСОВ .....	20	ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК (II) .....	27
ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ .....	20	ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОДНОГО СОКА .....	28
ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ .....	21	ЖЕЛЕ КЛЮКВЕННОЕ .....	28
ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И АЙВЫ .....	21	ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ С КИВИ .....	28
ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С КИВИ .....	21	ЖЕЛЕ ОБЛЕПИХОВОЕ .....	28
ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА .....	22	ЖЕЛЕ ОБЛЕПИХОВОЕ С СОКОМ КАЛИНЫ .....	28
ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА (I) .....	22	ЖЕЛЕ «СОЛНЕЧНОЕ» .....	29
ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА (II) .....	22	ЖЕЛЕ «ХОЛОДНОЕ» .....	29
ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ .....	22	ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНО-ВИШНЕВОЕ .....	29
ЖЕЛЕ ИЗ ВИШНИ .....	23	ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛТОГО ЦВЕТА .....	29
ЖЕЛЕ ИЗ ГРУШ .....	23	ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНО- ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ .....	29

## ДЖЕМЫ

### ДЖЕМ АБРИКОСОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ

*500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.*

Этот джем варят небольшими порциями. Абрикосы, удалив косточки, нарезать кусочками. Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить  $\frac{3}{4}$  подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 мин. Добавить четверть сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10—15 мин частями добавить оставшиеся абрикосы и остальной сахар. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

### ДЖЕМ АССОРТИ

Джем можно приготовить в следующем сочетании: земляника и малина, крыжов-

ник и земляника, крыжовник и малина, черноплодная рябина и яблоки, черная смородина и земляника, яблоки и обыкновенная рябина, яблоки и сливы, земляника и красная смородина, яблоки и вишня, черная или красная смородина и вишня, яблоки, черная смородина и земляника. Соотношение компонентов — произвольное.

### ДЖЕМ ВИНОГРАДНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

*1 кг винограда, 200 г сахара,  $\frac{1}{2}$  лимона.*

Ягоды винограда вымыть, положить в варочный таз и подогреть до появления сока. Затем добавить сахар и лимон, нарезанный дольками. Усилить огонь и варить джем, постоянно помешивая, до готовности. Время от времени удалять пену со всплывшими семенами.

### ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ ПО-СЛОВАЦКИ



*1 кг абрикосов, 900 г сахара.*

Подготовленные зрелые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить. Затем абрикосы пропустить через мясорубку, добавить сахар и варить при постоянном помешивании до загустения.

### ДЖЕМ ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ

*1 кг вишни, 1 кг черной или  
красной смородины, 1 кг  
сахара.*

Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 мин.

Вишню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемешать, довести до кипения и варить 2—3 мин. Разложить в горячем виде в банки, укупорить полиэтиленовыми крышками или плотно завязать пергаментной бумагой.

### ДЖЕМ ВИШНЕВО-ЯБЛОЧНЫЙ

*1 кг вишни, 1 кг яблок, 1 кг сахара.*

Из яблок приготовить пюре, переложить в кастрюлю, засыпать половиной сахара



и нагревать на слабом огне. Вишню без косточек засыпать оставшимся сахаром. Когда вишня пустит сок, переложить ее в кипящее яблочное пюре. Варить, осторожно помешивая, до готовности. Разложить в горячем виде в банки и укупорить полиэтиленовыми крышками.

### ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ

*1 кг вишни, 1 кг сахара.*

Вишню без косточек засыпать сахаром и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7—10 мин, затем укупорить.

### ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

*1 кг вишни,  
500 г красной смородины,  
750 г сахара.*

Красную смородину измельчить на мясорубке, затем поместить в эмалированный таз, добавить воду и варить до загустения. У вишни удалить косточки, пропустить через мясорубку, положить в эмалированный таз, добавить стакан воды, поставить на огонь и проварить. В проваренную вишню добавить загустевшую смородину, смешать с сахаром и уварить джем до готовности.